



SHERATON
Sopot Hotel

Niezapomniany Bal Studniówkowy



Wyjątkowo stylowe wnętrza sal balowych hotelu Sheraton Sopot uświetnią Wasze najważniejsze wydarzenie.

Wyborne dania serwowane i bufetowe, profesjonalna obsługa oraz lokalizacja tuż nad samym morzem to gwarancja udanej zabawy studniówkowej.

Oferta na rok 2026.

Zapraszamy do kontaktu:

Dział Sprzedaży:
58 767 16 70
konferencje.sopot@sheraton.com

Sheraton Sopot
www.sheratonsopot.pl
58 767 10 00



SHERATON
Sopot Hotel



Sala Christopher Columbus

Bal Studniówkowy w Sheraton Sopot

- Wynajem sali bankietowej w godzinach 20:00 - 04:00
- Parkiet taneczny
- Scena dla DJ'a lub zespołu
- Okrągłe stoły bankietowe
- Podstawowa dekoracja stołu
- Karty z wybranym menu na stołach bankietowych
- Przygotowanie i wydruk winietek
- Lustrzany serwis gastronomii oraz pełna obsługa kelnerska
- 50% zniżki na menu dla nauczycieli lub opiekunów klas*
- Sala do dyspozycji Rodziców (w miarę dostępności)
- Fotościanka z logo Sheraton Sopot
- WiFi

Pełny pakiet Balu
Studniówkowego
w ramach wybranego
menu



* Na 15 pełnopłatnych uczestników, 1 nauczyciel otrzymuje menu ze zniżką 50%.

** Widoczne na zdjęciach dekoracje nie są częścią oferty, udostępniamy jedynie salę do indywidualnej dekoracji.



SHERATON

Sopot Hotel

Menu I

Studniówka „zero waste”

Menu serwowane

Zupa

- Kremowa zupa z brokułów, mięty i ricotty

Danie główne

- Grillowana pierś z kurczaka kukurydzianego, ciepła sałatka z jarmużu, serca brokułów, marchewki, pieczone ziemniaki, sos tymiankowy

Deser

- Torcik dyniowy z musem orzechowym i słonym karmelem

Menu serwowane wegetariańskie, bezglutenowe i bez laktozy

Zupa

- Kremowa zupa z brokułów i mięty z serem feta

Danie główne

- Stek z grillowanego kalafiora, ciepła sałatka z jarmużu, serca brokułów, marchewki, pieczone ziemniaki

Deser

- Torcik dyniowy na czekoladowym brownie

Menu I

Studniówka „zero waste”

Bufet zimny

- Pâté drobiowe z konfiturą z gruszki
- Tarta z dyni z dojrzewającym serem i gruszką
- Hummus z buraka z prażonymi orzechami
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, grzankami i serem bursztyn
- Sałatka z burakiem, gruszką, granatem, serem z niebieską pleśnią i orzechami

Bufet gorący

- Kawałki indyka w sosie korma
- Chili sin carne z dynią
- Sałatka z sezonowych pieczonych warzyw
- Pieczone słodkie ziemniaki z tymiankiem
- Kremowa zupa z pieczonej dyni

Bufet deserowy

- Brownie kawowe
- Mus jogurtowy z owocami
- Ciasto daktylowe z bananami
- Pudding z croissantów z bakaliami

205 PLN / osoba

Menu I

Studniówka „zero waste”

Powyższe menu zostało stworzone z troską i szacunkiem dla natury, w myśl idei zero waste i zrównoważonego podejścia do gotowania.

Tworząc menu sięgnęliśmy po sezonowe produkty, by ograniczyć transport, a co za tym idzie, emisję CO2.

Każdy element został starannie zaplanowany, aby wszystkie składniki znalazły swoje miejsce – od obierek i łupin po kości i łodygi.

Obierki z warzyw z kremowej zupy z brokułów trafią do sosu tymiankowego, a środki brokułów wykorzystamy w daniu głównym. Kości kurczaka staną się bazą sosu. Obierki dyni z tarty trafią do zupy, a skórki z gruszki przetworzymy na konfiturę.

To tylko kilka przykładów. Jeśli tylko macie ochotę - z chęcią opowiemy Wam więcej!





SHERATON

Sopot Hotel

Menu II

Studniówka w stylu polskim

Menu serwowane

Zupa

- Domowy rosół z makaronem i warzywami

Danie główne

- Grillowana pierś z kurczaka, ciepła sałatka z boczniakami i jarmużem, brokuły, marchewki, pieczone ziemniaki, sos tymiankowy

Deser

- Galaretka maślankowa z sosem truskawkowym i miętą

Menu serwowane wegetariańskie, bezglutenowe i bez laktozy

Zupa

- Kremowa zupa z pasternakiem i gruszką

Danie główne

- Stek z grillowanego kalafiora, ciepła sałatka z boczniakami i jarmużem, brokuły, marchewki, pieczone ziemniaki

Deser

- Galaretka śmietankowa na roślinnej śmietanie z sosem truskawkowym i miętą

Menu II

Studniówka w stylu polskim

Bufet zimny

- Plasterki podwędzanego kurczaka z konfiturą z cebuli i piklowanymi warzywami
- Tarta ze szpinakiem, dojrzewającym serem i pomidorami
- Pasta z fasolki szparagowej i szpinaku z prażonymi orzechami, ziołowe grzanki
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, grzankami i serem bursztyn
- Sałatka ze świeżymi warzywami, podwędzonym serem i karmelizowanymi gruszkami

Bufet gorący

- Kawałki indyka z karmelizowanymi szalotkami, pieczarkami i groszkiem
- Pierogi z ziemniakami i twarogiem z prażoną cebulką
- Fasolka szparagowa
- Pieczone ziemniaki z tymiankiem
- Kremowa zupa z zielonego groszku z oliwą rzepakową i maślanką

Bufet deserowy

- Szarlotka na kruchym spodzie
- Pieczony sernik na maślanym spodzie
- Krem waniliowy z owocami leśnymi
- Ciasto orzechowe

205 PLN / osoba



SHERATON

Sopot Hotel

Menu III

Studniówka w stylu włoskim

Menu serwowane

Zupa

- Krem z pieczonych pomidorów z oliwą bazyliową i serkiem mascarpone

Danie główne

- Pieczone polędwiczki wieprzowe, sos z szałwią i szynką parmeńską, zapiekana polenta, marchewki, brokuły, groszek cukrowy

Deser

- Torcik czekoladowo - kawowy z kremem porzeczkowym

Menu serwowane wegetariańskie, bezglutenowe i bez laktozy

Zupa

- Krem z pieczonych pomidorów z oliwą bazyliową

Danie główne

- Lasagne z grillowanymi warzywami i czerwoną soczewicą, ciepła sałatka ze szpinaku i suszonych pomidorów

Deser

- Panna cotta kawowa na śmietanie roślinnej z galaretką porzeczkową

Menu III

Studniówka w stylu włoskim

Bufet zimny

- Pieczona pierś z indyka z sosem z tuńczyka, kaparami i rukolą
- Tarta z suszonymi pomidorami, karczochami i mozzarellą
- Bakłażan zapiekany z serem pleśniowym i konfiturą z czerwonej cebuli
- Chrupiące sałaty z pomidorami, mozzarellą, świeżą bazylią i dresingiem z octu balsamicznego
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, suszonymi pomidorami, oliwkami i parmezanem

Bufet gorący

- Pieczone kawałki z kurczaka z cebulkami cipollini i pieczoną papryką
- Makaron z sosem pomidorowym, oliwkami, szpinakiem i mozzarellą
- Kalafior z suszonymi pomidorami z oliwą bazyliową
- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Włoska zupa minestrone z czerwoną soczewicą

Bufet deserowy

- Gruszka zapiekana z bezą i migdałami
- Torcik waniliowo - migdałowy
- Klasyczne tiramisu
- Tarta czekoladowa, ganache z malinami

205 PLN / osoba

Menu IV

Studniówka w stylu blisko - wschodnim

Menu serwowane

Zupa

- Zupa z czerwonej soczewicy

Danie główne

- Libijski kurczak z pieczonym ryżem z warzywami

Deser

- Mus szafranowy z prażonymi pistacjami i owocami

Menu serwowane wegetariańskie, bezglutenowe i bez laktozy

Zupa

- Zupa z czerwonej soczewicy

Danie główne

- Maghmour (libańska moussaka z bakłażana, pomidorów i ciecierzycy)
z pieczonym ryżem

Deser

- Torcik mango-marakuja na biszkopcie z matcha



Menu IV

Studniówka w stylu blisko - wschodnim

Bufet zimny

- Grillowane halloumi z warzywami
- Plastry pieczonej wołowiny z sosem zhoug
- Stacja past: baba ghanoush, hummus, muhammara
- Sałatka Fattoush
- Tabouleh

Bufet gorący

- Zupa Frik z ciecierzycą
- Pilaf z kurczakiem
- Ryż z szafranem i świeżą kolendrą
- Pieczone warzywa
- Falafel z ciecierzycy z sosem miętowym

Bufet deserowy

- Baklava z pistacjami
- Ciasto daktylowe w syropie miodowym
- Libańskie ciasto pomarańczowe z sezamem
- Mus czekoladowy z sosem kardamonowym

205 PLN / osoba

Wszystkie podane w ofercie ceny są cenami brutto.

Wszystkie bufety wystawione są jednocześnie i trwają 4h.

Do cen usług gastronomicznych oraz bankietowych wymienionych w ofercie należy doliczyć opłatę serwisową w wysokości 10%.

Pakiet napojów

Napoje

Nielimitowany pakiet napojów w cenie 65 PLN za osobę do 8 godzin trwania balu obejmuje:

- Kawę, herbatę
- Wodę mineralną
- Soki owocowe
- Napoje gazowane

Dodatkowe propozycje

Z Cukierni Sheraton Sopot:

- Tort – 28 PLN / osoba
- Serwis tortu z zewnątrz – 8 PLN / osoba
- Fontanna czekoladowa z wyborem dodatków – 55 PLN / osoba / 1,5 h
- Candy bar: trufle (kawowe, pistacjowe, marakuja), mini cupcake z kremem waniliowym, galaretki owocowe pate de fruits, lizaki czekoladowe, pianki marshmallow – 55 PLN / osoba

Opcje dodatkowe:

- Pokrowce na krzesła – 15 PLN / sztuka
- Możliwość wprowadzenia własnego DJ'a lub zespołu
- Przedłużenie balu o kolejną godzinę – 1500 PLN / h
- Szatnia dla gości – 300 PLN / 10h

Poznaj nasze sale balowe:

- Sala Balowa Baltic Panorama – do 100 osób, z parkietem
- Sala Balowa Marco Polo – do 150 osób, z parkietem
- Sala Balowa Marco Polo z antresolą – do 250 osób, z parkietem
- Sala Balowa Marco Polo połączona z Baltic Panorama – do 250 osób, z parkietem
- Sala Bankietowa Christopher Columbus – do 350 osób, z parkietem

Pojemność sali zależy od wybranego ustawienia i scenografii.



Sala Baltic Panorama



Antresola sali Marco Polo – idealna do oglądania poloneza z wysokości



Sala Marco Polo – z możliwością połączenia z Baltic Panorama

Zobacz zdjęcia z balów innych szkół z 2024 roku.

- [Relacja ze studniówki II LO](#)
- [Relacja ze studniówki VI LO](#)
- [Relacja ze studniówki V LO](#)
- [Relacja ze studniówki XIX LO](#)
- [Relacja ze studniówki IX LO](#)



Certyfikat Green Key

Nasz obiekt z dumą posiada certyfikat Green Key, potwierdzający nasze zaangażowanie w zrównoważony rozwój i ochronę środowiska. Dzięki temu gwarantujemy ekologiczne rozwiązania i najwyższą jakość usług. Wybierając nas, wspierasz działania proekologiczne i dbasz o planetę.



Marriott Bonvoy

Dołącz do programu Marriott Bonvoy i zbieraj punkty!

W przypadku pytań zapraszamy do kontaktu już dziś!
Wspólnie zorganizujemy Wasz
niezapomniany Bal Studniówkowy!

konferencje.sopot@sheraton.com
58 767 16 70

